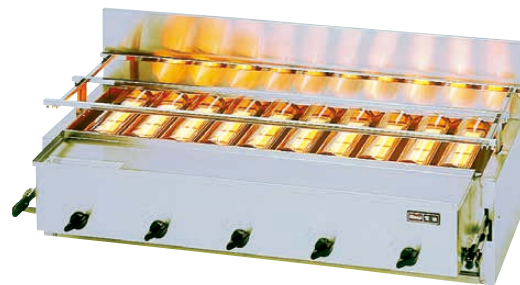


Rinnai 食材をこんがりむらなく焼き上げる。
リンナイガス赤外線グリラー〈下火式〉

- 備長炭に匹敵する焼き上がりのシュバंकバーナーを採用。
- 近赤外線と遠赤外線をバランスよく放射し、食材をこんがりおいしく焼き上げます。



① リンナイ新荒磯4号
RGA-404B
〈DGL-95〉 ¥80,900

1-0762-0101 LPガス
販売終了 12・13A 代

580×580×H305
有効焼面積：450×290
点火方式：圧電点火式

■交換用部品(①～④共通)

1-0762-0103 荒磯用耐熱ガラス N ¥3,420

② リンナイ新荒磯6号
RGA-406B
〈DGL-96〉 ¥109,200

販売終了 LPガス 代
1-0762-0202 12・13A

780×580×H305
有効焼面積：780×290
点火方式：圧電点火式

③ リンナイ新荒磯8号
RGA-408B
〈DGL-B0〉 ¥153,300

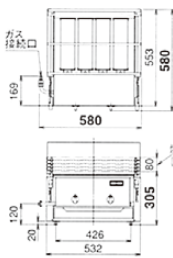
1-0762-0301 LPガス
1-0762-0302 12・13A

980×580×H305
有効焼面積：850×290
点火方式：圧電点火式

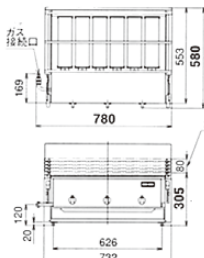
④ リンナイ新荒磯10号
RGA-410B
〈DGL-97〉 ¥185,900

1-0762-0401 LPガス
1-0762-0402 12・13A

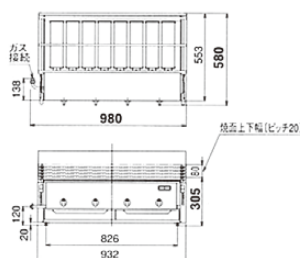
1,180×580×H305
有効焼面積 1,050×290
点火方式：圧電点火式



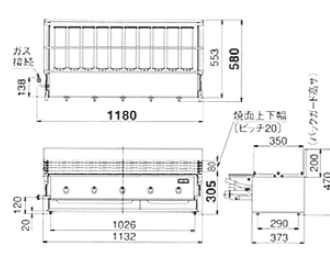
RGA-404B



RGA-406B



RGA-408B



RGA-410B

■仕様

型 式	外形寸法(mm)			1時間ガス消費量 kw		ガス接続口(mm)		耐熱ガラス	焼網	質量(kg)
	幅	奥行	高さ	LPガス(kg/h)	13A(kcal/h)	LPガス	13A			
RGA-404B	580	580	305	7.00(0.50)	6.98(6,000)	φ9.5	φ13	4	1	26.4
RGA-406B	780			10.5(0.77)	10.5(9,000)			6	1	35.3
RGA-408B	980			14.0(1.00)	14.0(12,000)			8	2	45.2
RGA-410B	1,180			17.4(1.24)	17.4(15,000)			10	2	54.0

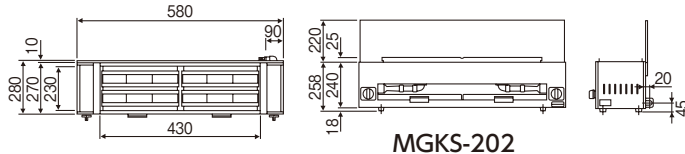


⑤ 赤外線タイプ 下火式焼物器
MGKS-202
〈DYK-56〉 ¥58,000

1-0762-0501 LPガス
1-0762-0502 12A
1-0762-0503 13A
580×280×H258

■仕様

型 式	有効焼面積 (mm) 幅×奥行	ガス消費量 kw		ガス接続口		付 属 品	質 量 (kg)
		LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)		
MGKS-202	430×230	5.12(0.37)	5.12(4,400)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口	汁受×1、焼網×1 串受×3	21



MGKS-202

KOSEI GRILL セラミックから生まれた遠赤倅生炭が抜群の熱浸透力を発揮！



遠赤倅生炭の特長

遠赤倅生炭とは遠赤外線放射セラミックです。
この倅生炭をガスで加熱すると波長の長い遠赤外線を高効率で放射。
驚異的な熱浸透力で短時間に焼き上げます。



⑥ 遠赤倅生炭グリラー 万能型 KA型 〈DGL-D0〉 M

	LPガス	都市ガス	サイズ	
KA-55G	1-0762-0601	1-0762-0602	540×610×H384	¥ 569,000
KA-75G	1-0762-0603	1-0762-0604	740×610×H384	¥ 712,000
KA-95G	1-0762-0605	1-0762-0606	940×610×H384	¥ 788,000
KA-115G	1-0762-0607	1-0762-0608	1,140×610×H384	¥ 903,000
KA-135G	1-0762-0609	1-0762-0610	1,340×610×H384	¥1,138,000
KA-155G	1-0762-0611	1-0762-0612	1,540×610×H384	¥1,323,000
KA-175G	1-0762-0613	1-0762-0614	1,740×610×H384	¥1,462,000
KA-195G	1-0762-0615	1-0762-0616	1,940×610×H384	¥1,842,000

- ステーキ、魚、カマボコ、うなぎ等、炭火で焼いて美味しいものならなんでもOK。串焼きと併用する居酒屋さん等に大変好評です。

■仕様

型 式	火床寸法 (mm)	ガス消費量		接続ゴム管		質 量(kg)	セット炭本数	
		LPG(kW)	都市ガス(kW)	LPG	都市ガス		φ27mm	φ16mm
KA-55G	400×350	10.5	10.5	φ9.5mm	φ13mm	39	8	6
KA-75G	600×350	15.7	15.7	φ9.5mm	φ13mm	50	12	9
KA-95G	800×350	20.9	20.9	20A	20A	61	16	12
KA-115G	1,000×350	26.2	26.2	20A	20A	72	20	15
KA-135G	1,200×350	31.4	31.4	20A	20A	83	24	18
KA-155G	1,400×350	36.6	36.6	20A	20A	94	28	21
KA-175G	1,600×350	41.9	41.9	20A	20A	105	32	24
KA-195G	1,800×350	47.2	47.2	25A	25A	116	36	27

炊飯器・保温ジャー！
オーブン・レンジ・コンロ
冷蔵庫 冷凍庫
フライヤー！
関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

金めし・ビン・パソコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納